

食の戦い、再び!!

柴 林 先 輩 の

あまい戦食

第四戦食×きんぴら牛蒡

同僚との和やかな昼食。

仕事への活力はここから!!



自炊のレポートリーが増えました。

室努

MURO
TSUTOMU



今度の新聞は初めて僕が
任された企画なんです

これは僕の力でやらないと
意味が無い！

ビ
今度の連体が
勝負なんです！

津慈政信くん……

確か牟田口さんと
同期の……

さんびら牛蒡が
好物とは流いのう
政！

栄愛が豊富
ですから……

牟ちゃん
作ってあげなよ

ふあいつ……

でも津慈くん
高校の時以来
ご実家に帰って
ないでしょ？

ご親戚からの電話を
取り継いだ時
先方がお話しになって……

あー…もうね
いいんですよ

母親じゃないんです
あんな卑しい女はね



まったく
面倒な人ですね……



津慈くん！



4

お母さんの事 卑しいなんて
言っちゃ駄目だよ！

牟田口さん
……！



何があつたか知らないけど
この世で一人のお母さん
なんだよ！



12の時 父が火事で
死んだんです

炎の中から家族二人を
救い出した引き換えにね

でもあろう事かあの女は
父の死を尻目にすぐに別の男と……

だから僕は全てを
捨てたんです
あいつの世話にならず
一人で生き抜こうと

にもかかわらず

知ってしまった

学生の頃
親戚から借りていた生活費が

実は全部あの女が
用立てたモノだったと……

この卑しさ滑稽さ！

まさしく僕も
同類ですよ！

だから
お似合いなんです
僕とあの女には

このままの
死に別れがね



.....わらないよ



.....



お似合...わらないよ
たとえ何があつたつて

おやこ
母子に.....

津蔵くんとお母さんに.....

死に別れなんて

全然
お似合わないよ……！



牟田口さん

あなたという人は
ホントに……



それは……





材料(一人分)

牛蒡 一五〇グラム
 煮干粉 少々
 または削り節 四グラム
 唐辛子粉 少量
 人参 四〇グラム
 砂糖 二〇グラム
 胡麻油 五グラム
 醤油 三五ミリリットル

準備

牛蒡・人参は共に
 牛蒡削り器に
 かけておく

削り節が無ければ
 細かくさがきに
 しましょう

調理

鍋に胡麻油を入れ
 煙立つまで熱してから

牛蒡・人参および
 唐辛子粉を投じ
 よく攪拌し
 空炒りし

火が通ったらば
 削り節・砂糖・醤油にて調味し
 汁を煮詰めて冷却する

ごほう ＜きんぴら牛蒡＞

熱量 308カロリー
蛋白質 8.65グラム

調理時間：8～10分

米飯



10



まさにお袋の味！

お母さんが
よく作ってくれましたー！

さんびら牛丼は本来
携行糧食……

前線の兵士のお弁当なのよ

彼らもまた
今のあなたと同じように
郷里の母を想い出し……

必ず還ると
誓ったのよ

還る……そういえば最近
実家に帰ってないなーっ！

……

帰りたいなーっ！
よし！ 帰ろう！

……

お母さんの
さんびら食べたーい！

ったく……

へっ？



ですからこの仕事
お願いしましたよ。

でも良いですか？
これはあなたの為……





政くんは
ホンマに
きんぴら牛蒡
よう食べて
くれはる
なあ！

うん！

ほくお母はんの作る
きんぴらさんが
一番好きやねん！





14



ぽっ



16





16

